

Il prodotto incontrò il favore del pubblico per il suo buon gusto e da quel giorno si studiò attentamente la formula per poter produrre un caffè decaffeinato, ma quanto più possibile vicino al gusto del caffè normale.

In genere, infatti, il procedimento di decaffeinizzazione può alterare, per l'uso di solventi troppo forti, il gusto del caffè in bevanda, mentre altri solventi più deboli lasciano troppi residui di caffeina.

Vediamo ora come avviene il processo di decaffeinizzazione per il DEK, nel nuovo Stabilimento di via Tollegno 22.

Premesso che vi sono due sistemi per decaffeinare il caffè, uno « statico » perciò con tutto fisso e semplice circolazione del liquido solvente, ed uno « mobile » più costoso innegabilmente, ma che si avvicina alla perfezione e più completo, noi abbiamo scelto quest'ultimo anche perchè siamo a conoscenza degli ottimi metodi della casa HACO di Gümligen, tenutaria del brevetto.

Lo scopo della nostra scelta è anche perchè con il sistema « mobile » è agevolata la distillazione del solvente, con evidenti vantaggi sia economici come tecnici.

Il processo è, grosso modo, il seguente: il caffè crudo opportunamente selezionato e ripulito in fase preparatoria, viene approntato in un grosso silos da 20 q.li (massimo della carica) in alto, all'ultimo piano; di qui viene fatto ricadere entro il tamburo girevole, e qui verrà a contatto con un getto di vapori d'acqua che lo gonfierà, preparandolo all'azione del solvente appropriato (con formula chimica segreta) contenuto nel grosso « tank » al piano terreno. L'azione del vapore e del solvente, il tutto portato a giusta temperatura, si protrarrà per almeno

16-18 ore, mentre il cilindro continuerà a ruotare ed il flusso solvente-vapore continuerà a circolare, permettendo così una estrazione totale della caffeina, facilmente solubile nel solvente, dai chicchi di caffè crudo.

Da notare che nel contempo verranno estratte anche le parti grasse e cerosi del caffè, le quali non disturberanno così, come la caffeina, il delicato stomaco del sofferente. Il liquido solvente, come l'alcaloide in soluzione, passerà nel « distillatore » sistemato al piano terreno, mentre la melma acquosa di scarto verrà centrifugata a parte per recuperare la caffeina contenuta.

Il caffè lavorato ed ancora umido viene fatto cadere dal cilindro dentro il *grande essiccatore* posto al piano terreno, ove, per effetto della corrente d'aria calda opportunamente dosata, e sempre sotto agitazione, viene portato al giusto grado di secchezza.

A questo punto il caffè decaffeinato crudo, ormai di tinta bruna per l'avvenuta lavorazione, è pronto per essere torrefatto coi normali sistemi da noi usati.

Con questo procedimento si è riusciti ad ottenere (ed il nostro DEK a tutt'oggi venduto ne ha fornito le prove in svariate analisi) dei residui di caffeina del 0,02 % su sostanza secca; in parole povere il nostro DEK uscirà con 1/7 (un settimo) della caffeina concessa!

Il nostro personale di vendita conosce quindi ora quanto gli è necessario per poter affrontare pienamente questo importante lancio. Il DEK con nuove confezioni e nuovo marchio, è pronto per la sua strada. Nei bar e nelle drogherie tanti buoni affari, per voi, amici venditori. Ancora un'occasione di vendita e di successo.